

First Hit

L3: Entry 26 of 34

File: JPAB

Sep 1, 1982

PUB-NO: JP357141265A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 57141265 A

TITLE: PREPARATION OF BEAN CURD BY LACTIC ACID BACTERIAL AGENT

PUBN-DATE: September 1, 1982

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KAWAHARA, MASAKICHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KAWAHARA MASAKICHI

APPL-NO: JP56026100

APPL-DATE: February 26, 1981

INT-CL (IPC): A23L 1/20

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare a bean curd without using another additive, by adding a cultivated lactic acid fluid having a fully reduced pH to a soybeaan milk, and coagulating the soybean milk under heating.

CONSTITUTION: A suitable lactic acid bacterium, e.g. seed bacillus for Lactobacillus bulgaricus for yogurt, is cultivated, fully grown and matured to reduce the pH thereof to 3.8~4.0. The resultant cultivated lactic acid bacterial fluid at the fully reduced pH is then homogenized completely in a homogenizer, etc. The resultant nomogenate is then added to a soybean milk which is prepared by the conventional method and cooled to 20°C or below to give a desired pH value of 6.2~5.8, fully mixed, filled in a container for bagging bean curd, sealed, sterilized and coagulated under heating in a hot water tank at 90°C.

COPYRIGHT: (C)1982,JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57-141265

⑪ Int. Cl.³
A 23 L 1/20

識別記号
1 0 4

庁内整理番号
6714-4B

⑬ 公開 昭和57年(1982)9月1日

発明の数 1
審査請求 有

(全 2 頁)

⑭ 乳酸菌剤による豆腐の製造法

⑯ 発明者 川原正希知

三鷹市新川 6-31-13

⑰ 特 願 昭56-26100

⑰ 出 願 人 川原正希知

⑱ 出 願 昭56(1981)2月26日

三鷹市新川 6-31-13

明 細 書

発明の名称

乳酸菌剤による豆腐の製造法

1. 特許請求の範囲

乳酸菌を培養しこれをよく発育熟成させてその PH を充分に、低下させた培養乳酸菌液をホモゲナイザーにかける等によって完全に均質にして、豆乳に加え、豆乳が 90° に加熱すれば良質の豆腐になる PH にして袋詰豆腐用袋に充填し、これを 90° に加熱、殺菌凝固して豆腐にすることを特徴とする天然物以外の添加物を一切含まない豆腐の製造法

2. 発明の詳細な説明

常法で調整した豆乳はこれを適当な有機酸で PH を 4.0~4.5 に下げれば常温では凝固しないが 90° に昇温すれば半凝固の豆腐になり、PH を 5.5 にしたものは 90° に昇温すれば正常な硬さの普通の「きぬごし豆腐」になる。

本発明はこのことを利用した所謂添加物を用いないで良質の豆腐を造る方法である。本来豆腐には定まった規格はない。とにかく豆乳が凝固していれば豆腐で

あり、その硬さにも凝固の状況にも何等の限定がない。しかし乍ら、これを商品として販売する場合には、その風味が良好であることは勿論であるが、特に製品全体が均一で舌触りが滑らか、一つの製品中に硬軟の差や粒子感があってはならない。

市販のヨーグルトは適温に保って熟成させれば酸の生産がすすみ、終には PH が 3.5~4.0 くらいまでも低下する。今この PH が低下し、凝塊になっているヨーグルトを一応攪拌解塊し、均一な液状にして、調整した冷却豆乳に添加しよく混和して PH を 4.0~4.5 に至らせて袋詰豆腐用袋に充填し、90° に 40 分加熱すれば豆乳は凝固して豆腐になる。しかし乍らこの製品は食べてみると舌に粒々を感じ、所謂粒子感を呈するので良質の豆腐として販売できるものにはならない。本発明はこれらの粒子感を完全に除去した舌触りのよい上質な豆腐の製造法である。

この凝固用乳酸菌剤を培養する培地の液は牛乳、豆乳、麦芽汁を適当に混合（実際には 3 者を 1:1:1 の割合で混和）して用いる。これに適当な乳酸菌例えはヨーグルト用ブルガリア菌の種子菌を水によく分散

させて種々恒温槽に適温(40~45℃)に保って24時間~30時間培養すればpHは3.8~4.0に低下し蛋白の凝は凝固して硬い凝塊になる。これをホモジナイザーにかけてよく解けて完全に均一な乳酸菌液にし、常法で調整した20℃以下に冷却した豆乳によく混加し、pHを5.8に至らせて袋詰豆腐容器に充填口封後、常法に従って90℃に加熱殺菌凝固すれば良質の豆腐になる。

この製造では豆乳はなるべく濃いものを使用し、凝固用乳酸剤の使用量は豆乳容量の4~5%程度でよい。

以上

特許出願人 川原正希知

